

AGRICOLTURA FIERA 2019

15 > 22 settembre 2019

Fiera del Levante | **Padiglione 18**

Ingresso italo-orientale - Piazzale Vittorio Triggiani | Lungomare Starita 4

Programma

Domenica 15

SALA AGORÀ

12.00 > 13.00

Dibattito "Il Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria: l'identità del territorio come opportunità di sviluppo" + degustazione guidata
a cura Consorzio Tutela del PRIMITIVO di MANDURIA (45')

18.00

seminario AIS Puglia "PER...CORSO PUGLIA"

AREA SHOWCOOKING

11.30 > 14.30

MasterClass+Showcooking

16.30

MasterClass+Showcooking

Lunedì 16

SALA AGORÀ

10.00 > 12.00

Le aree marine protette di Puglia e le buone pratiche di gestione sostenibile della pesca e dell'ecosistema costiero
a cura del Servizio Programma FEAMP

15.30 > 18.00

"EIT Food: la Comunità per formazione, ricerca, sviluppo e innovazione della nostra alimentazione in Europa" - a cura di UNIBA

18.00

seminario AIS Puglia "SPAZIO AI VITIGNI MINORI"

AREA SHOWCOOKING

11.30 > 14.30

MasterClass+Showcooking

16.30

MasterClass+Showcooking

Martedì 17

SALA AGORÀ

10.00 > 12.00

Presentazione delle attività della Regione Puglia a favore della Pesca e dell'Acquacoltura
a cura del Servizio Programma FEAMP

16.00 > 18.00

Presentazione "apuliASfelix"
a cura Forum nazionale AGRICOLTURA SOCIALE

18.00

seminario AIS Puglia "BOLLICINE DI PUGLIA"

AREA SHOWCOOKING

11.30 > 14.30

MasterClass+Showcooking

Mercoledì 18

SALA AGORÀ

10.00 > 12.00

"Tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura dei prodotti ittici"
a cura del Servizio Programma FEAMP

18.00

seminario AIS Puglia "DIETA MEDITERRANEA PUGLIESE"

AREA SHOWCOOKING

11.30 > 14.30

MasterClass+Showcooking

Giovedì 19

SALA AGORÀ

10.00 > 12.00

Seminario formativo/informativo "La rete delle masserie didattiche di puglia: analisi, prospettive e strategie tra sostenibilità e sviluppo",
a cura Consorzio Taste&Tour in Masseria

12.00 > 14.00

AIC Ass. IT Celiaci "Alimentazione fuori casa: siamo a rischio?"

18.00

seminario AIS Puglia "DOLCE PUGLIA"

AREA SHOWCOOKING

11.30 > 14.30

MasterClass+Showcooking

Venerdì 20

SALA AGORÀ

10.00 > 12.00

"Il progetto acquacoltura pugliese 4.0: sviluppo di siti e infrastrutture e sostenibilità degli interventi"
a cura del Servizio Programma FEAMP

15.00 > 18.00

Tavola rotonda "Mercato Agroalimentare oggi: dai Trattati di Libero scambio al rischio Dazi"
a cura di Confagricoltura Puglia

18.00

seminario AIS Puglia "ECOSOSTENIAMO IL PIANETA!"

AREA SHOWCOOKING

11.30 > 14.30

MasterClass+Showcooking

16.30

MasterClass+Showcooking

Sabato 21

SALA AGORÀ

10.00 > 12.00

Convegno "Lotta al caporalato le proposte di Agrinsieme per la revisione della legge" AGRINSIEME

18.00

seminario AIS Puglia "LO SPRECO ALIMENTARE"

AREA SHOWCOOKING

11.30 > 14.30

MasterClass+Showcooking

16.30

MasterClass+Showcooking

Domenica 22

AREA ENOTECA

18.00

seminario AIS Puglia "INCLUSIONE SOCIALE - IL SOMMELIER ASTEMIO"